

בראשית שרדונה

יין לבן יבש



יין בצבע צהוב בהיר עם גוון מוזהב, בעל ריחות של פרחים לבנים, מלון ואגסים. יין מלא ורענן.

כרם שרדונה בשילה בגובה 700 מטר מעל פני הים.

הכרם נבצר בסוף חודש אוגוסט אחרי הבשלה ארוכה. התירוש הופרד עם קבלת הפרי וקורר. אחרי שפייה התירוש הנקי הותסס במכלי נירוסטה בטמפרטורה מבוקרת במשך חודש. היין נשמר "על השמרים" במשך שלושה חודשים. בסיום תהליכי יציבות והסינון יין מולא בבקבוקים.

התאמה לאוכל

יין לבן מלא ורענן, מלווה היטב מאכלים, במיוחד דגים שמנוניים, סושי, סשימי, עופות, וגינות במיוחד עתירות שומן.

| | | |
|---|-----------------|---|
| שרדונה | זן ענבים |  |
| יבש | מתיקות |  |
| 2-3 | פוטנציאל יישון |  |
| כהל 12.9% PH 3.25 חומציות כללית 6.8 | נתונים אנליטיים |  |
| רנדזינה דקה על סלע גירית | אדמה |  |
| ים תיכוני | אקלים |  |
| 8-10 | טמפרטורת הגשה |  |